

報道各位

2019.01.23

【推薦図書】 「麹菌発酵大豆イソフラボン」が発刊！
最新発酵技術によるイソフラボンの機能性として「AglyMax」が紹介される

～ 「栄養書庫」ブックレットシリーズから「発酵イソフラボン」がピックアップ ～

機能性素材や健康素材を探求し、話題の栄養成分を書籍に編纂介している株式会社ニュートリエントライブラリー社は“より豊かに、速やかに、安全に、最先端の発酵技術により麹菌が目覚めさせた大豆の長寿力”をメインテーマとして、主に大豆胚芽から生み出される健康機能性に着目した「**麹菌発酵大豆イソフラボンの秘密**」を発刊した。(株)ニュートリエントライブラリー 初版発行:2019年1月23日; ISBN:978-4-904446-36-7)

発刊に際して、ニチモウバイオティックス(株)の麹菌発酵大豆胚芽イソフラボン「AglyMax」に白羽の矢が当たり、同書制作において、ニチモウバイオティックス(株)代表取締役社長、天海智博(医学博士)、イソフラボン研究の第一人者である武庫川女子大学 国際健康開発研究所所長・京都大学 名誉教授・医学博士である家森幸男氏が協力、イソフラボン研究の歴史や各種臨床例・研究資料なども紹介している。

家森幸男氏のコメントにもあるが、大豆イソフラボンの研究は、半世紀を超え、いまや乳がんや前立腺がん、糖尿病など多くの領域での予防や軽減効果が報告されている。手軽に取れるサプリメントも開発されており、その中でも最先端をいくのが麹菌発酵大豆イソフラボンである。古来から日本食で親しまれている味噌・醤油のように麹菌で発酵させた「アグリコン型イソフラボン」は、通常のイソフラボン(グリコシド型イソフラボン)と比べ、吸収率と栄養価が高く、昨今の機能性重視の健康食品業界では非常に注目を集めている。

アグリコン型イソフラボンは、女性ホルモン様作用、更年期における諸症状を緩和、容量依存的なエクオール産生能、グリコシド型イソフラボンと比較して約1,000倍の抗酸化能、長寿遺伝子の活性化、脂肪細胞の小型化などが報告されており、各学会や論文からも多様な機能性が報告されている。

さらに「若返りホルモン」「アンチエイジングホルモン」と呼ばれるDHEA-s(デヒドロエピアンドロステロン)ホルモンを増やす働きもあり、アンチエイジングにおいても有効であることがわかっている。

日本の伝統的な食文化から生まれ、いまでは国境を越えて、その機能性に注目が集まっている大豆。本書では、その大豆の最先端の機能性、新たな健康作用だけでなく、大豆イソフラボン研究の黎明期から今日に至るまでのあらゆる情報がまとまっています。

全国の書店から発売しておりますので、この機会に是非手に取っていただき大豆イソフラボンの歴史と機能性の奥深さに触れて頂けると嬉しいです。



この著書に関するお問い合わせは、株式会社ニュートリエントライブラリーとなります。

(<http://nu-li.com/>)